アフターサービス

アフターサービス

サービスのお申し込み

・**サービス（点検・修理）を依頼される前に**
「故障かな?と思ったら」（P.23～28）を見て、もう一度ご確認ください。それでもなお異常のある場合は、ご自分で修理なさらないでお買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスサービスショップ、もしくは大阪ガスへご連絡ください。

・**ご連絡の際には次のことをお知らせください。**
1. 品名…ガステーブルコンロ
2. 品番・JGAコード
　…本体の右側面に張り付けてあります。
3. 故障、異常の現象…できるだけ詳しく
4. お客様名、住所、電話番号

例

←品番
←JGAコード

保証・補修について

・**保証期間中は…**
保証書に記載のように、機器の故障について修理いたします。詳しくは、保証書をご覧ください。保証書を紛失されますと、無料期間中であっても修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに大切に保管してください。

・**保証期間経過後の故障修理について**
お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスにご相談ください。
修理によって機能が維持できる場合は、お客さまのご要望により有料修理いたします。この製品の補修用性能部品（機能を維持するために必要な部品）の保有期間は、製造打切後6年間です。但し、保有期間の経過後であっても補修用性能部品の在庫がある場合は、有料修理いたします。本製品は家庭用ですので業務用にお使いの場合、無料期間中であっても有料修理となる場合があります。

転居されるとき

・**ガスには都市ガス、およびLPガスの区分があります。**
ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類をご確認の上、お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスにご相談ください。
この場合、調整・改造に要する費用は保証期間内でも有料となります。
ただし、ガスの種類によっては調整できない場合もあります。

廃棄時のお願い

本機器は乾電池を使用していますので、大型ゴミなどで廃棄される場合は、必ず乾電池を取り外してください。
そのままにしておきますと思わぬ事故になることがあります。

お問い合わせ先

別添　大阪ガスのお問い合わせ先をご参照願います。

⚠危険

ガスくさいときはガス栓を閉め、窓を全開にしてから（火気に注意して）大阪ガスにご連絡ください。

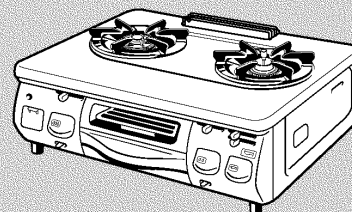
M600VF-33A×01（00）
040400 ◎ （総）

ガステーブルコンロ

110-R120／R121型

型式の呼び　RTS-M600VF-1L
RTS-M600VF-1R

取扱説明書

もくじ

このたびは、大阪ガスのガステーブルコンロをお求めいただきまして、まことにありがとうございました。

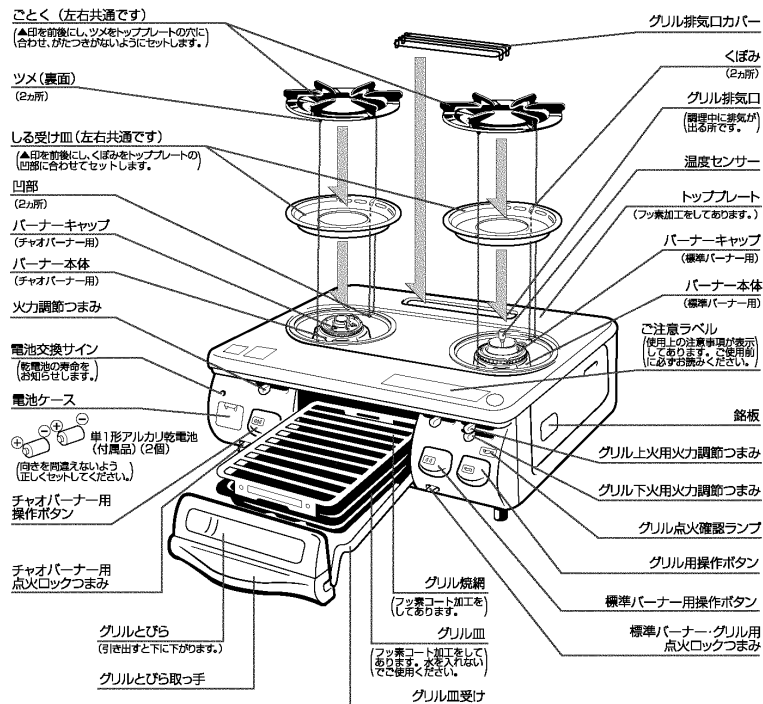
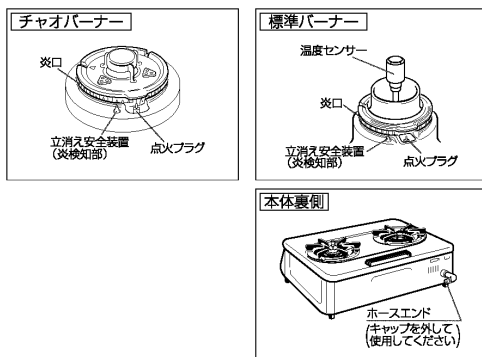
●ご使用の前にこの取扱説明書を最初から最後までよくお読みいただき安全に正しくお使いください。
また付属の保証書も必ずお読みいただき、この取扱説明書とともに大切に保管してください。
●幼いお子様には、さわらせないでください。
●この製品は家庭用です。業務用のような使いかたをされますと著しく寿命が縮まります。
●この製品は国内専用です。海外では使用できません。
●取扱説明書を紛失した場合は、お買い求めの販売店、大阪ガスサービスショップ、または大阪ガスでお求めください。

1 各部のなまえと特長

- **図のように正しくセットしてください。**
- **図は110-R120で説明してあります。110-R121はチャオバーナーと標準バーナーが左右逆になっています。**

チャオバーナー

標準バーナー

本体裏側

2

コンロ部の主な機能

●天ぷら油過熱防止機能 19 27

（標準バーナー側のみ）
天ぷら・フライなどの揚げものを調理中、調理油が過熱されても、自然発火温度に達する前に自動消火します。（必ず指定以上の油量でご使用ください）

●焦げつき消火機能 19 25 27

（標準バーナー側のみ）
主として水を使う煮こみ、煮ものなどの調理の場合に万一、料理が焦げつきはじめたら自動消火します。

●コンロ消し忘れタイマー 19 25 27

点火してからチャオバーナーは約1時間、標準バーナーは約2時間で自動消火し、消し忘れを防ぎます。

グリル部の主な機能

●水のいらない両面焼きグリル 16

グリル皿に水を入れずに使えます。上火・下火のセパレートスライドレバー調節で火加減の幅が広がりました。

●グリル消し忘れタイマー 19 25 27

点火してから約15分で自動消火し、消し忘れを防ぎます。

●グリル過熱防止センサー 19 25 27

魚などの調理物を入れないで空焼きした場合など、グリル庫内の温度が異常に高くなった場合に自動消火します。

●グリルお知らせブザー 26

点火して約3分ごとにブザーが鳴り、グリル使用中であることをお知らせするとともに、焼き時間の目安にもできます。

別売部品のご紹介

●防熱板

・設置場所で、可燃性の壁（ステンレス板などを張りつけた可燃性の壁も含む）から15cm、上部はトッププレート上面より100cm以上はなして設置できない場合、図のように取り付けて使用してください。

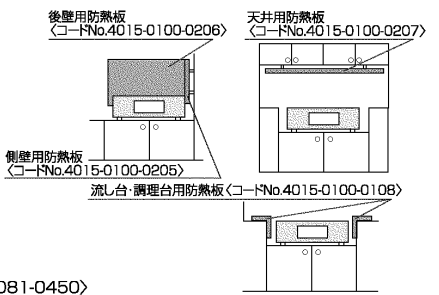
●ちり受け皿

〈コードNO.4015-0100-0083〉
・器具とガス台の間に設置してください。煮こぼれは、ちり受け皿の上に落ちます。ときどき取り出して掃除していただくと、ガス台を汚さずに使用できます。

●ホースガス栓用プラグ 〈コードNO.081-0450〉

●器具用スリムプラグ 〈コードNO.081-0359〉

●ガステーブルコンロ用ガスコード

〈13A用:コードNO.1-180-0006（0.6m）、1-180-0010（1.0m）
〈LPG用:コードNO.9-180-0006（0.6m）、9-180-0010（1.0m）、9-180-0020（2.0m）〉

安全上のご注意（必ずお守りください）

〈安全に正しくお使いいただくために〉

この取扱説明書および製品には、お使いになる人や他の人への危害や財産への損害を未然に防ぎ、製品を安全に正しくお使いいただくための重要な内容が説明してあります。

●以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。

⚠危険	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。
⚠警告	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。
⚠注意	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

●絵表示について次のような意味があります。

	この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です。
	この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。 接触禁止　分解禁止
	この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。

⚠危険

■ガス漏れに気づいたら絶対に火をつけたり、電気器具のスイッチの入・切、電源プラグの抜き差し、周辺の電話を使用しない

炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。

火気厳禁

■ガス漏れに気づいたらすぐに使用を中止する

①すぐに使用を中止しガス栓を閉める。（ガス栓つまみのないガスコンセント接続の場合は、ガスコンセントからソケットをはずす）

②窓や戸を開けガスを外に出す。

③もよりのガス事業者（大阪ガス）に連絡する。

必ず行う

⚠警告

■供給ガスと銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）があっていることをを確認する

供給ガスと一致していない場合、そのまま使用すると不完全燃焼により、一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどをすることがあります。供給ガスがわからない場合はお買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスに問い合わせてください。

転居されたときも、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認してください。

〈例〉（12A･13Aの場合）

■設置するときは可燃物との距離を確実に離す

距離が近いと火災の原因になります。（火災予防条例で定められていますので、必ず守ってください）可燃物との距離が守れない場合は必ず別売の防熱板を取り付けてください。（P.2参照）

また表面がステンレスやタイルでも壁の内部が可燃性の場合は必ず別売の防熱板を取り付けてください。防熱板はお買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスにご相談ください。

■設置後機器の周辺を改装する場合も可燃物との距離を確実に離す

100cm以上　15cm以上　15cm以上　（可燃性の壁の場合）

可燃物との距離を確実にとる

■機器の上や周囲にはペットボトル、調理油、スプレー缶、カセットコンロ用ボンベなど燃えやすいものを置かない　また機器本体の下に新聞紙やビニールシートなどの燃えやすいものを敷かない　また電源コードを通さない

熱でスプレー缶内の圧力が上がり、スプレー缶が爆発したり火災の原因になります。

■地震、火災、または使用中に異常な燃焼、臭気、異常音を感じた場合、使用途中で消火した場合はただちに使用を中止し、ガス栓を閉じる（つまみのないガスコンセントの場合は、ガスコンセントからソケットをはずす）

故障かな?と思ったら（P.23～28）に従い処置をする。

ガス栓を閉める

■機器の周囲ではスプレー、ガソリン、ベンジンなど引火のおそれのあるものを使用しない

引火して火災の原因になります。

■火をつけたまま離れたり、外出、就寝をしない

調理中のものが異常過熱し火災の原因になります。特に天ぷら、揚げものをしているときやグリルを使用しているときは、その場を離れないでください。離れるときは必ず消火してください。

■ガスコードを使用する場合は、器具用スリムプラグおよびガスコードの取扱説明書に従って接続する

「ガスコードなどでコンセント接続する場合」（P.12）を参照してください。間違った接続はガス漏れの原因になります。

確認

安全上のご注意 （必ずお守りください）

⚠警告

■**ガス用ゴム管（ソフトコード）は赤い線まで差し込んでゴム管止めでしっかりと止める**
しっかりと止めないとガス漏れの原因になります。

赤い線まで差し込む

赤い線 ホースエンド ゴム管 ゴム管止め

■**ガス用ゴム管（ソフトコード）を使用する場合は検査合格マークまたはJISマークの入っているものを使用し、ひび割れたゴム管、古いゴム管は使用しない**
ガス用ゴム管以外は耐久性に欠けガス漏れの原因になります。ビニール管は絶対に使用しないでください。
またガス用ゴム管はときどき点検して古くなった場合は取り替えてください。

■**ガス接続口に汚れやゴミがないようにする**
ガス漏れの原因になります。

■**ゴム管の継ぎたしや二又分岐はしない**
ガス漏れの原因になります。

■**ガスコードの長さが合わない為に高温部に触れたり、機器の下を通したり、機器に触れたりする場合はガスコードを使用しない**
ガスコードが過熱され、ガス漏れの原因になります。

■**ガス用ゴム管（ソフトコード）、ガスコードは、高温部に触れたり、折れたり、ねじれたりしないようにできるだけ短くして使用する　また、ガス用ゴム管（ソフトコード）、ガスコードは機器の下を通したり、グリル排気口や炎に近づけない　また、他の機器で加熱されるような所にも通さない**
使用時は周囲が高温になりゴム管がとけてガス漏れの原因となります。

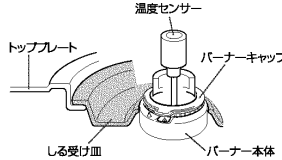
■**グリル排気口をタオル、ふきんなどでふさがない**
不完全燃焼や火災の原因になります。

■**脂の出る料理にはグリル焼網の上や下にアルミはくを敷かない**
アルミはくの上に脂がたまり発火する原因になります。

■**グリルを続けて使用する場合は、そのつどグリル皿にたまった脂などを取り除く　また使用後も必ず掃除をする**
グリル皿にたまった脂が過熱されて発火し、グリル排気口より炎が出ることがあります。なおグリル皿には何も入れないでください。

脂を取り除く

■**グリル皿の中に市販のグリル石、グリルシートなどを入れない**
機器の損傷や、たまった脂が加熱され燃えて火災の原因となります。

■**指定以外の補助具や大きすぎるなべなどは使わない**
コンロをおおうような鉄板や直径34cm以上のなべ、焼き網、たこ焼き器、アルミはく製し受け皿、ごとくのかわりに用いる、いわゆる省エネごとくなどを使うと異常燃焼し、一酸化炭素中毒の原因となります。また温度センサーが正しく作動せず発火や消火の原因にもなります。指定以外の補助具を使用した場合の機器の故障、事故については、当社では責任を負いかねます。

⚠警告

■**グリル使用前にグリル庫内に食品くずやふきんなどがないことを確認する　またグリルとびらに魚などをはさみこんだまま使用しない**
食品くずやふきんなどが燃えることがあります。

確認する

■**使用後は消火を確認しガス栓を閉める**
消し忘れによる火災の原因になります。特にグリルは消し忘れをしやすいので、機器から離れるときは必ず消火してください。

ガス栓を閉める

■**修理・改造は高度な専門知識が必要です　お客さまご自身では工具を使用して絶対に分解したり修理・改造は行わない**
異常作動してけがの原因になります。

■**火がついたまま持ち運ばない**
火災、やけどの原因となります。

⚠注意

■**魚を取り出すときなどはグリル皿を十分に引き出し、手や腕がグリルとびらやガラスに触れないようにする**
手や腕が触れるとやけどをすることがあります。

接触禁止

■**グリル皿の持ち運びは取っ手下から支え、ていねいに**
使用中・使用直後はグリル皿にたまった脂が高温になっています。
こぼすとやけどをする原因になります。

ていねいに

■**グリルとびら取っ手のガラス付近には触れない**
使用中、使用直後は高温になっており、やけどをする原因になります。

接触禁止

■**グリルとびらを開けたままグリルを使用しない**
機器の上部が異常に過熱され、やけどをする原因になります。

■**グリル排気口に手や顔などを近づけない　またなべの取っ手を排気口に向けない**
グリル排気口から高温の排気が出ます。やけどやなべの取っ手が過熱され取っ手を焼損する原因になります。

■**グリル皿だけを持って本体より取り外さない**
グリルとびらが落下し、やけどやけがをすることがあります。必ずグリルとびら取っ手を持って取り外してください。

■**グリル皿を持ち運びする際は、さめてから持ち運ぶ**
使用中、使用直後はグリル皿が高温になっています。やけどをするおそれがあります。

さめてから持ち運ぶ

■**グリルとびらに重いものをのせたり、強い力を加えない**
グリルとびらがはずれ、けがや機器破損の原因になります。

■**グリル皿の出し入れはゆっくり確実に**
水平にゆっくり出し入れしてください。グリルとびらを持ち上げたまま引き出すと途中で止まらずに落下し、脂がこぼれてやけどをすることがあります。

ゆっくり確実に

■**グリル皿に水を入れない**
グリルを使用するときは、グリル皿に水を入れないで使用してください。グリル皿が浅くなっているため、こぼれてやけどをする原因になります。

■**グリル使用時は魚を焼きすぎない**
魚に火がつき火災の原因になります。

安全上のご注意 必ずお守りください

⚠注意

■熱くなったグリルとびらガラスに水をかけない
ガラスが割れてけがをする原因になります。

■コンロ・グリル使用中、使用直後しばらくはトッププレートに触れない
高温になっていますのでやけどをする原因になります。

■点火操作時や使用中はバーナー付近に顔を近づけ過ぎない
炎や熱で顔をやけどするおそれがあります。

■コンロ・グリル使用中は身体の一部や衣服をバーナー付近やグリル排気口に近づけない
衣服に炎が移ったり、排気熱によりやけどをするおそれがあります。

■衣類などの乾燥や練炭の火起しなど調理以外の用途には使用しない
衣類が落下し火災や過熱・異常燃焼による機器焼損の原因になります。

■使用中、使用直後は操作ボタン・つまみ・グリルとびら取っ手以外は触れない
やけどをすることがあります。とくに幼いお子様がいる家庭ではご注意ください。

■なべを不安定な状態で使用しない
なべが傾いてやけどをするおそれがあります。

■やかん、なべなどの大きさに合わせて火力を調節する
火力が強いとやかん、なべなどの取っ手が焼損したり、手に触れるとやけどをする原因になります。

なべなどの大きさに合わせて火力調節

■点火操作をしても点火しない場合は操作ボタンを消火の状態に戻し、周囲のガスがなくなってから再度点火操作をする
すぐに点火操作をすると周囲のガスに点火して、衣服に燃え移ったり、やけどをするおそれがあります。

■使用中は換気をする
使用中は窓を開けたり換気扇を回すなど換気をしてください。換気をしないと不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれがあります。
注：ただし、屋内設置で自然排気式給湯器およびふろがまを使用している場合は換気扇を回さず窓などをあけて換気してください。排気ガスが逆流することがあります。

換気をする

■ごとくをはずしてなべなどを直接コンロに置いて使用しない
不完全燃焼や機器焼損の原因になります。

■水平で安定性のよい丈夫な台の上に設置する
不安定な所や傾いた所に設置すると機器が傾いてやけどやけがのおそれがあります。

■強い風の吹き込むところには設置しない
点火不良や機器内部の損傷、安全装置が正しく働かないなどの原因になります。

■バーナーキャップを水洗いしたときは水気をじゅうぶん切ってからセットする
炎口が詰まったまま使用すると異常燃焼の原因になります。

水気を切る

■棚の下など落下物の危険のある場所に機器を設置しない
機器の上に落ちたものが燃えて、火災の原因になります。

■照明器具など樹脂製品の下へ設置しない
照明器具のかさなどが変形・変色することがあります。

⚠注意

■点検・お手入れの際は必ず手袋をして行う
手袋をしないでお手入れすると機器の突起物などでけがをすることがあります。

■幼い子供には触らせない
やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。

■機器を水につけたり、水をかけたりしない
不完全燃焼・故障の恐れがあります。

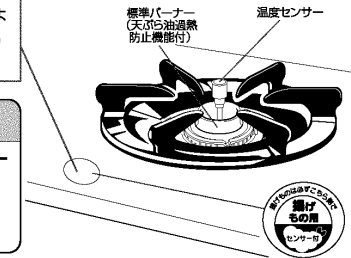
■しる受け皿・バーナーキャップは正しくセットする
バーナーの炎がしる受け皿の下にもぐり込むなど火災や機器焼損の原因になります。

正しくセットする

天ぷら油過熱防止機能付バーナーについて（標準バーナーのみ）

天ぷら油過熱防止機能とは天ぷら、フライなどの揚げもの調理で、消し忘れなどによる調理油の過熱を防止する機能です。温度センサーでなべ底の温度を監視し、調理油が発火する温度になる前に自動的にガスを止めます。このとき、ブザーが鳴ってお知らせします。揚げもの調理をされるときは、必ずこの機能のついている標準バーナーを使用してください。使用方法をお守りいただけなければ、調理油の過熱による発火を防止できないことがあります。

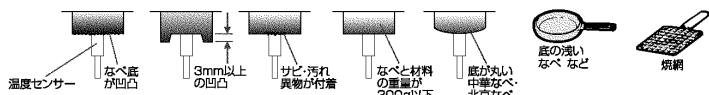
※天ぷら油過熱防止機能がついているバーナーは右図のようにトッププレートに (揚) および前面パネルに**揚げもの用**と表示してあります。

⚠警告

■揚げもの調理をされるときは、必ず標準バーナー（天ぷら油過熱防止機能付）を使用する
チャオバーナーを使用すると消し忘れなどにより調理油が発火することがあります。

安全上のご注意 必ずお守りください

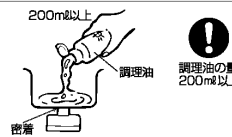
⚠警告

■標準バーナーでは下記のなべなどは使わない

温度センサーがなべ底の温度を正しく検知できずに、発火や途中消火、機器焼損の原因になります。
底が浅く広いなべなどでの油調理は、油の温度が上がりやすく発火の原因になります。使用しないでください。

耐熱ガラス容器、土なべなど熱の伝わりにくいもので油調理をしない。
使用中に発火する恐れがあります。

■標準バーナー（天ぷら油過熱防止機能付）で使用する調理油の量は200mℓ以上で行う

調理油の量がはじめから少ないと発火することがあります。
調理中に減ってきた場合は、調理油を追加してください。

調理油の量200mℓ以上

■温度センサーとなべ底が密着しているか確認する

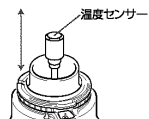
温度センサーが傾いていたり、なべの間にすき間があると、発火や途中消火の原因になります。

必ず守る

⚠注意

■温度センサーのお手入れはこまめに行うまた上下にスムーズに動くことを確認する

なべ底に密着しなくなり調理油が発火する場合があります。また、動きが悪いとなべなどが傾き、お湯などがこぼれややけどをする原因にもなります。なべの重さは調理物を含め300g以上必要です。密着しない場合、点検・修理を依頼してください。

上下動を確認

■温度センサーに強いショックを加えたりキズをつけない

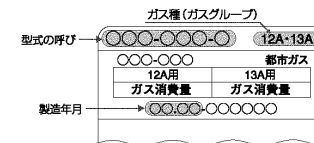
なべ底にセンサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。

■標準バーナー（天ぷら油過熱防止機能付）では、中華なべ用補助ごとく（別売）を使用しない

なべ底に温度センサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。

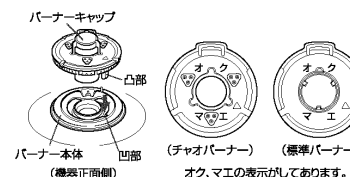
機器の設置

設置前の準備と確認

- ●型式の呼び・ガス種・製造年月は、機器右側面の銘板に表示してあります。
- ●機器銘板のガス種（ガスグループ）と供給ガスが合っているか確認します。
- ●輸送のため各部分にあて紙や包装部材がありますので全部取り除いてください。

部品の取り付け

バーナーキャップ

「オク」印を奥側にして,バーナーキャップの凸部をバーナー本体の凹部に正しくはめ込み、必ず正常に燃焼していることを確認する。

※バーナーキャップが浮いたり傾いたりしていると点火不良や炎が不ぞろいになったり異常燃焼などが起こる場合もあります。

⚠注意

■バーナーキャップ・しる受け皿は確実に取り付ける

しる受け皿が傾いたり、バーナーキャップを正しく取り付けないと、点火しなかったり、炎のふぞろいや異常燃焼を起こしたり、また、機器の中に炎がもぐりこんで危険です。

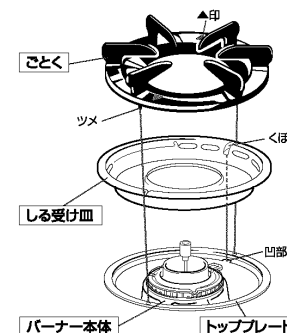
誤ったセットの例

ごとく・しる受け皿

- しる受け皿のくぼみ（2ヵ所）をトッププレートの凹部に正しくはめ込み、浮き、傾きのないようにセットしてください。
- ごとくは▲印を前後にし、ツメ（2ヵ所）をトッププレートの穴に合わせ、がたつきがないようにセットしてください。

お願い

バーナーキャップは消耗品です。薄くなったり変形して炎が不ぞろいになった場合は交換が必要です。お買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスへご相談ください。

機器の設置

単1形アルカリ乾電池2個（付属品）

※電池交換は、機器本体が冷えてから行ってください。

乾電池のセットのしかた

（お願い）
電池ケースは途中で止まり、取りはずせない構造になっています。無理に引っ張らないでください。

お願い

- **電池ケースに水などの異物が入った場合電池接触不良の原因となりますので、ふきとってきれいにしてください。**
- **乾電池の寿命は、乾電池の種類によっても異なりますが、通常約1年を目安にしてください。乾電池は必ず2個とも同種類の新品のアルカリ乾電池をご使用ください。（マンガン乾電池の場合は寿命が短くなります。）**
- **付属の乾電池は工場出荷時に納められたもので自然放電のため寿命が短くなっている場合があります。**

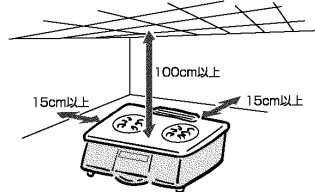
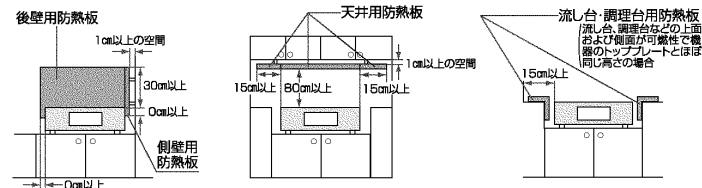
⚠警告

■乾電池は充電・ショート・分解・加熱・火の中へ投入しない
■新旧・異種の乾電池は混用して使わない
■器具を廃棄する場合は、乾電池をはずす

ショートや発熱、液漏れ、破裂により、けがややけどの原因になります。

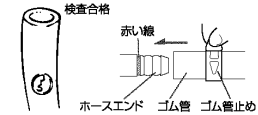
設置場所及び周囲の防火措置

設置場所

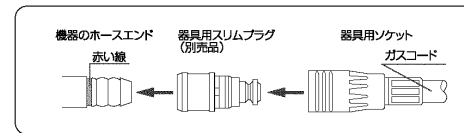
●強い風の吹き込まない場所・丈夫で水平な場所
●付近にカーテンなど燃えやすいものがない場所
●機器の上に湯沸し器のない場所
●機器を使用した場合ガス栓が加熱されない場所
●落下物の危険のない場所
●機器の上に樹脂製の照明器具のない場所
●周囲に可燃物（木製の壁・モルタル、タイル、ステンレスなどを張り付けた壁・たななど）のある場合
・トッププレートより上の側面および後面は15cm以上、上部はトッププレート上面より100cm以上離す。
・上記の距離がたもてない場合は壁面に別売の防熱板を取り付けて設置する。

防熱板について

お願い

- **防熱板（別売）の部品コードは、「別売部品のご紹介」（P.2）を参照ください。**
- **防熱板についてはお買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスにお問い合わせください。**
- **別売の指定の防熱板を必ずご使用ください。**

ゴム管（ソフトコード）の接続

・ガス用ゴム管〈ソフトコード〉（内径9.5㎜φ・JISマーク入り）を用い、折れたり、ねじれたりしないようにしてガス栓と機器のホースエンドとを接続します。（2m以下で適当にゆとりをもたせる ）このときゴム管は赤い線までしっかり差し込み、ゴム管止めで固定してください。また機器に触れないようにして接続します。
・ガス栓を開け、接続部からガスの臭いがしないことを確かめ、ガス栓を閉める。

ガスコードなどでコンセント接続する場合

ガス機器側の接続

機器のホースエンドをコンセント化してガスコードでコンセント接続する場合

左図のように、まず別売の器具用スリムプラグを梱包台紙の裏面に記載してある取扱説明に従って機器のホースエンドに取付け、次にガスコードの器具用ソケットを器具用スリムプラグに "カチッ" と音がするまで押し込みます。

ガス栓側の接続

（ガス栓がガステーブルコンロ用であることを確認してください。）

①ガス栓を開けるとき
コンセント継手を "カチッ" と音がするまで確実に差し込む

②ガス栓を閉めるとき
コンセント継手のすべりリング（白色）を手前に引く

●コンセント継手を差し込むとガス栓が開きます。
●コンセント継手がはずれるとガス栓が閉まります。

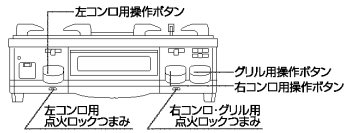
ガスコード接続する場合は、ガス栓側がカチットプラグになっていないと接続できません。従来のガス栓でご使用する場合は、別売のホースガス栓用プラグが必要です。
機器を接続するガス栓は、必ずガステーブルコンロ用をご使用ください。

ガスコンセントについて

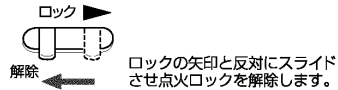
「ガスコンセント」は、ガスコードなどを取付けると自動的に開栓し、取外すと自動的に閉栓します。

◆ふたを開ける
ふたの右端を押します。

◆取り付ける
"カチッ" と音がするまで差し込みます。

◆取りはずす
右端にあるふたを押します。

※使用するバーナーの操作ボタンを間違えないでください。

左コンロ用操作ボタン
グリル用操作ボタン
右コンロ用操作ボタン
左コンロ用 点火ロックつまみ
右コンロ・グリル用 点火ロックつまみ

ⅆⅆと表示してあるのが標準バーナー（天ぷら油過熱防止機能付）用の操作ボタンです。
ⅆⅆⅆと表示してあるのがチャオバーナー用の操作ボタン、⌔と表示してあるのがグリル用の操作ボタンです。
必ず表示を確認してから点火してください。
点火ロックは幼いお子様のいたずら防止や使用しないときのために操作ボタンを作動させない機構です。

点火・火力調節・消火のしかた

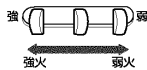
1 準　　備

2 点　　火

ボタン表示窓（赤色）

●**操作ボタンをいっぱいまで押す。**
途中で操作ボタンから手を離したり、押し不足ですと点火しません。
・すべてのコンロとグリルが同時に放電します。これは全箇所放電する構造となっていますので異常ではありません。
・操作ボタンから手を離しても放電していますが、着火すると止まります。
・点火のとき、火力調節つまみは標準バーナーは「強火」の方向に、チャオバーナーは「中火」の方向に移動します。

⚠注意 **■万一、点火しないときは操作ボタンを一旦消火の状態に戻し、周囲のガスがなくなってから再度点火操作をしてください。**

3 火力調節

●**火力調節つまみを左右にゆっくりスライドさせ火力を調節する。**
・点火したときや弱火にしたとき、チャオバーナーのバーナーキャップ上面の小さい丸穴から出ている火が消えることがありますが、異常ではありません。また、急激な操作をすると消火する場合があります。

4 消　　火

●**操作ボタンを押して消火する。**
●**必ず火が消えたことを確認する。**

お願い
・**幼いお子様のいたずらによる火災防止やガス漏れ防止のため、機器から離れるときは念のためお部屋のガス栓を閉め、また点火ロックをしてください。**
・**コンロバーナーは消火時にポンという音がする場合がありますが、これは火が消えた時の音で異常ではありません。（コンロバーナーに風が当たるような場合は、ポンという音がしやすくなります。）**

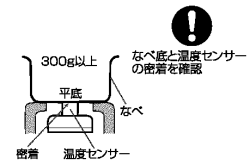
・**コンロバーナーの上で魚焼き・鉄板焼きはしないでください。トッププレートやごとく・しる受け皿の色が変わったり、トッププレートのフッ素コートがはがれることがあります。**
・**もちは、グリルで火力を絞ってようすをみながら焼いてください。短い時間で焼けるので注意してください。**
・**なべの種類によっては、傾いたり、すべりやすいものがあります。不安定な状態で使わないでください。中華なべなど底の丸いなべは、必ず取っ手を持ちながら調理してください。**
・**煮こぼれをさせると機器を早くいためますので、煮こぼれさせた場合は機器がさめてからできる限り早くふきとってください。**
・**みそ汁を温めなおすときは火力を弱めにして、よくかき混ぜながら温めてください。強火で急に温めなおすとなべ底に沈んだみそが突然噴き上がり、みそ汁が飛びちったり、なべがはねあがってひっくりかえることがあります。特に、だし入り豆みそ（赤みそなど）に注意してください。**
・**強火で長時間ご使用された場合、まれに鍋とごとくがくっつくことがあるので、鍋を動かす時は注意してください。**

使用できるなべと温度センサーについて（標準バーナーのみ）

調理油の量

200mℓ以上で使用してください。少ないと発火することがあります。

なべの重さとのせかた

なべの重さは調理物の重さを含め300g以上必要です。できるだけ底が平らな金属製のなべを使い、なべ底の中心が温度センサー頭部に密着するよう、正しくセットしてください。また、安定性の悪いなべは使用しないでください。

温度センサーに適したなべ

○：適する　×：適さない（温度を正しく検知しない場合あり）

なべの種類	油料理（揚げものなど）	その他の料理（煮ものなど）
アルミ 銅 底の平らなアルミ製中華なべ	○ （油量：200mℓ以上）	○
鉄 ホーロー 底の平らな鉄製中華なべ	○ （油量：200mℓ以上）	○
ステンレス 底の平らなステンレス製中華なべ	○ （油の温度が上がりやすいので注意する）	○
土なべ 耐熱ガラス容器	×	○
圧力なべ	×	○ （但し、消火する場合があります）
無水なべ 多層なべ	○ （油量：200mℓ以上）	○

このような調理には、チャオバーナーをお使いください

●標準バーナー（天ぷら油過熱防止機能付）は、温度センサーがなべのから焼きのような高温になる場合や冷たくなりすぎる場合、自動的に消火しますので、次のような調理にはチャオバーナーをお使いください。

■炒めものなど、高温になる料理

- ●炒飯、焼きそば、炒りごまなど
- ●たこ焼き・ホイル焼き・お好み焼きなど
- ●ポークソテー・ソーセージなどから焼きに近い料理

■冷凍食品

- ●容器ごと凍っている冷凍うどんなど
- ●なべごと凍らせたカレーなど

自動判別モード（標準バーナーのみ）

自動判別モードでは、機器が自動的に料理の種類を判別し、焦げつきがひどくなる前に自動消火したり、調理油が発火する前に自動消火する機能が働きます。

コンロ消し忘れタイマー

消し忘れを防止するために、点火してからの連続使用時間を判断して、チャオバーナーは約1時間、標準バーナーは約2時間たつと自動消火し、同時にブザーで「ピー」とお知らせする機能です。

●コンロ消し忘れタイマーが作動したら

すぐに操作ボタンを押し消火の状態にしてください。点火するときは、再度点火操作を行ってください。

グリル

本機器はグリル皿に水を入れる必要がないタイプです。グリル皿に水を入れないで使用してください。水を入れて使用するとグリル皿が浅くなっているため、こぼれてやけどをする原因になります。

グリルを使用する前に

はじめて使用するときは　から焼きが必要

工場出荷時の加工油を焼ききるため、グリル焼網を取り出して約5分程度から焼きをしてください。このとき、煙がでますが異常ではありません。また、脂身の多い魚などを焼く場合にグリル排気口以外（ごとくの周りやグリルとびら前面など）から煙が出る場合がありますが異常ではありません。から焼き時にグリル過熱防止センサーが作動し自動消火する場合があります。自動消火した場合は、しばらく（約3分程度）待ってから再度点火操作をしてください。

グリル皿の出し入れ

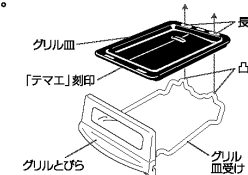
グリル焼網のセット

グリル焼網をグリル皿にセットする際、テマエと後の向きをまちがえないように、グリル焼網のツメをグリル皿の角穴に確実にセットします。

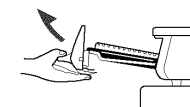
グリル皿のセット

グリル皿受けの凸部をグリル皿の長穴に差し入れてセットします。

引き出すとき

- ●グリルとびらを水平にゆっくり引き出します。
- ●いっぱいに引き出すと、グリルとびらのみ下がります。
- ●グリル皿はそのままの状態で止まります。

取り出すとき

- ●グリルとびらをいっぱいに引き出します。
- ●グリルとびらを両手で持ち上げて引き出します。グリル皿を強く持ち上げると、フッ素コートがはがれる原因になります。
- ●お手入れのときは、グリルとびらを別の場所においてからグリル皿をはずして洗ってください。

持ち運ぶとき

- ●グリルとびら取っ手を両手でしっかりと持ち、水平にゆっくり持ち運んでください。

調理物の種類によっては、安全機能が作動する前に発火することがありますので、機器から離れないようにし、焼きすぎに注意してください。
例）めざしやうるめなどの小魚、干し物や脂分の多いにしん、塩さばなど

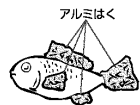
グリルで上手に焼くには

下ごしらえ

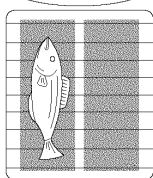
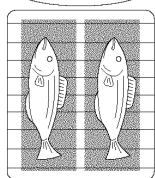
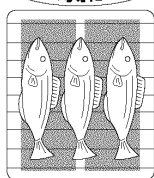
●冷凍の魚は、しっかり解凍する。解凍していないと時間がかかり、安全機能が作動することがあります。
●魚は水洗いしたら、よく水気をふき取る。
●みそ漬けや粕漬けは、みそや粕をよくふき取ってから焼きます。
（たれつきのつけ焼きや下味をつけた魚などは、焦げやすいので、弱火でゆっくりと焼いてください。）

塩加減のコツ

●鮮度や材料にあった塩加減が必要です。
●塩をつけると、身がしまって身崩れしにくくなります。
●一般に鮮度が落ちたものは塩を多めにします。
●サバやイワシなど背の青い魚は脂肪分が多いので、多めに塩を塗って時間をおき、身をしめます。白身魚は、塩を少なめにふり、時間も短めで良いでしょう。
●川魚やイカ、エビ、貝などは、焼く直前に塩をしましょう。
●魚の重量の約2%程度の塩をつけます。身の厚いところには厚く、うすいところにはうすくつけます。
●尾やヒレは特に焦げやすいので、多めに塩を塗ってください。また、アルミはくで包んでおくと、焦げ方が少なくなります。

アルミはく

魚焼きのこつ

魚の置きかた

●魚は一尾だけ焼く場合でも、中央ではなく端に置いてください。
（グリルは端の方が火力が強いので、より早く火が通ります。）
●魚は頭が奥に、尾が手前になるように置いてください。
●詳しくは付属のクッキングブックをご覧ください。

魚を1尾 焼く場合

魚を2尾 焼く場合

魚を3尾以上焼く場合

焼きあがった魚を取り出しやすくするには?

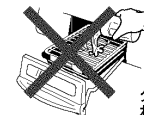
本機器のグリル焼網は、魚などがくっつきにくくなるようにフッ素コート加工を施しておりますが、経年変化や魚の種類によってはくっつく場合があります。そのときは、下記のような使い方をしてください。
●グリル焼網に油を塗って予熱をする。
あらかじめ、グリル焼網に油をうすく塗り、1～2分予熱します。油の膜ができ、魚などがグリル焼網にくっつきにくく、取り出しやすくなります。
●焼きあがった魚を取り出すには?
はし、またはフライ返しをグリル焼網と平行に入れ、魚を軽く持ちあげてから、取り出します。
※両面焼きグリルは、上下両面から加熱するためグリル焼網に魚などがくっつきやすく、片面焼きに比べ煙が多くでます。

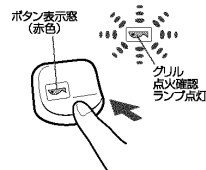
・グリル皿がさめてからお手入れしてください。
・両面焼グリルは、上下の焼き方が違うので、表と裏の焼き方が同じになるとは限りません。上火、下火それぞれの火力調節を利用してお好みの焼き色にしてください。
・グリル皿は急に冷やさないでください。使用直後に、グリル皿に水をかけると変形することがあります。グリル皿がさめてからお手入れしてください。

点火・火力調節・消火のしかた

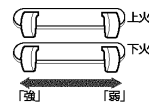
1 準　備

ガス栓を開く

ロックの矢印と反対にスライドさせ点火ロックを解除します。

グリル皿に水を入れないで使用する。

2 点　火

●グリルとびらを閉めてください。
●操作ボタンをいっぱいまで押す。
途中で操作ボタンから手を離したり、押し不足ですと点火しません。
・すべてのコンロとグリルが同時に放電します。これは全箇所放電する構造となっていますので異常ではありません。
・操作ボタンから手を離しても放電していますが、着火して点火確認ランプが点灯すると同時に止まります。
・点火のとき、グリル上火用火力調節つまみは「強火」の方向に移動します。

⚠注意　■万一、点火しないときは操作ボタンを一旦消火の状態に戻し、グリルとびらを開け空気を入れ替えてから再度点火操作をしてください。

3 火力調節

●火力調節つまみを左右にゆっくりスライドさせ火力を調節する。
・焼き具合は火力の強・弱で調節してください。
（火力は上火、下火それぞれ別に調節できます。）

4 消　火

●操作ボタンを押して消火する。
●必ず火が消えたことを確認する。

お願い　・幼いお子様のいたずらによる火災防止やガス漏れ防止のため、機器から離れるときは念のためお部屋のガス栓を閉め、また点火ロックをしてください。

使用中に消火したときは

天ぷら油過熱防止機能が作動（標準バーナーのみ）

消し忘れなどにより、調理油が異常に過熱されたら自動消火します。
※消火と同時にブザーが「ピー」と5回鳴ってお知らせします。（P.27参照）
●すぐに操作ボタンを押し消火の状態にする。
●再度点火するときは
※なべや油が相当熱くなっていますので、やけどにじゅうぶん注意して、なべを外し、水を入れたなべや水に浸した布などで温度センサーを冷してから点火する。

消し忘れタイマーが作動

標準バーナー約2時間・チャオバーナー約1時間・グリル約15分経つと自動消火します。
※消火と同時にブザーが「ピー」と1回鳴ってお知らせします。（P.27参照）
●すぐに操作ボタンを押し消火の状態にする。

焦げつき消火機能が作動（標準バーナーのみ）

煮物などで水分がなくなり、なべの底が焦げつきはじめたら自動消火します。
※消火と同時にブザーが「ピー」と5回鳴ってお知らせします。（P.27参照）
●すぐに操作ボタンを押し消火の状態にする。

乾電池が消耗

乾電池の容量がなくなった場合、自動消火します。
※消火と同時にブザーが「ピー」と3回鳴り、電池交換サインが点灯してお知らせします。（P.27参照）
●すぐに操作ボタンを押し消火の状態にする。
●乾電池を交換してください。（P.11参照）

立消え安全装置が作動

煮こぼれなどで火が消えると、ガスを自動的に止めます。（ガスが止まるまで少し時間がかかります）
※消火と同時にブザーが「ピー」と3回鳴ってお知らせします。グリルの場合はグリル点火確認ランプが点滅します。（P.27参照）
●すぐに操作ボタンを押し消火の状態にする。
●再度点火するときは
※周囲にガスがなくなったことを確認して、立消え安全装置（炎検知部）の汚れをふきとってから点火する。

お願い

・立消え安全装置（炎検知部）に水滴や煮こぼれがつくと、点火しにくくなったりします。水滴や煮こぼれはふきとってください。
・立消え安全装置（炎検知部）に硬いものをぶつけないでください。まがったり、変形し点火しにくくなったりします。

グリル過熱防止センサー作動

魚などの調理物を入れないで空焼きした場合など、グリル庫内の温度が異常に高くなった場合に自動消火します。また3回、4回と連続で使用した場合にもグリル過熱防止センサーが作動し、自動消火する場合があります。
※消火と同時にブザーが「ピー」と3回鳴り、グリル点火確認ランプが点滅してお知らせします。（P.27参照）
●すぐに操作ボタンを押し消火の状態にする。
●再度点火するときは
※グリル庫内の温度がある程度下がるまで使用できない機能となっていますので、約3分程度待ってから点火操作をしてください。

電池交換サイン（乾電池の交換時期をランプにてお知らせします。）

■この機器は天ぷら油過熱防止機能などの制御や消し忘れタイマーの制御をするために乾電池を使用しています。
■乾電池の交換時期をお知らせする電池交換サインがついています。
●点滅……新しい乾電池を用意してください。
●点灯……新しい乾電池と交換してください。
電池交換サインが点灯するとコンロバーナーとグリルの機器全てが使用できなくなります。操作ボタンを押し点火しても、安全のため手を離すと消火するようになります。電池交換サインが点灯したら新しい乾電池と交換してください。

お願い

・乾電池は単1形アルカリ乾電池をご使用ください。
・乾電池が正しくセットされていなかったり、乾電池の容量が全くなくなったときは、点灯しません。

⚠注意

■点検・お手入れは、ガス栓を閉め、機器が冷えてから手袋をはめて行う
●やけどや器具の角などでけがをする原因になります。（グリル庫内・排気口まわりは特に注意してください）また、お手入れする部品以外は、はずさないでください。
●機器本体に水をかけたり、丸洗いしないでください。
●点検・お手入れ後は、機器およびグリル庫内にふきん・紙類などが置き忘れていないか確認してください。

日常の点検

●機器周辺に燃えやすいものが置いてありませんか。
●バーナーキャップ、しる受け皿などは正しくセットされていますか。
●グリル皿に脂がたまっていませんか。
●ゴム管の接続は確実ですか。
●ゴム管は傷んでいませんか。
●立消え安全装置（炎検知部）・温度センサーが汚れていませんか。
●バーナーの炎口が煮汁などでつまっていませんか。

お手入れの道具と洗剤について

お手入れの手順・ポイント

①手袋をします。道具・洗剤を用意します。
②洗剤は、「台所用」「住居用」などの用途や、液性（中性・弱アルカリ性・弱酸性）を確認して汚れにあったものを選びます。道具・洗剤・食器洗い乾燥機の取扱説明書や注意書きをよく読み、使えるか確認します。まず、道具や洗剤を目立たない部分で試してから、使用してください。
③スプレーで洗剤を直接かけずに、スポンジや布に含ませてから使用します。
④お手入れ後は、必ず水洗いした後にふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。
●守らないと、機器や部品表面のはがれ・欠け・変色・変質・さび・割れ・キズの原因となります。

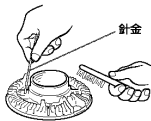
使ってよい道具・洗剤	
スポンジたわし やわらかい歯ブラシ やわらかい布 台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）	●布・スポンジたわし、歯ブラシに水や台所用中性洗剤を含ませてふいて、その後乾いた布で水気をふき取ってください。

使ってはいけない道具・洗剤		
金属たわし 硬い歯ブラシ ナイロンたわし 亀の子たわし		●硬いため、部品・グリルとびらガラス・ホーローや塗装の表面にキズがつきます。はがれ・欠け・変色・変質・さび・割れの原因になります。
クレンザー ミガキ粉 スポンジたわし裏面（硬い）		●スポンジたわしの裏面は硬く、研磨剤も付着しています。●研磨剤で、部品・グリルとびらガラス・ホーローや塗装の表面にキズがつき、はがれ・欠け・変色・変質・さび・割れの原因になります。
弱酸性洗剤・弱アルカリ性洗剤・クリームクレンザー 重曹 歯みがき粉		●基本的には使っていけません。表面の変質・キズ・変色・さびる場合があります。●もし使う場合は、「お手入れの手順・ポイント」を守って使ってください。ただし、機器本体などの塗装部には絶対に使用しないでください。
酸性・アルカリ性・漂白剤 シンナー・ベンジン・アルコール		●部品やホーロー・塗装の表面が変質し、はがれ・変色・さびの原因になります。
スプレー式洗剤		●機器内部に洗剤が入ると、電子部品に付着して作動不良や、腐食して故障の原因になります。機器に直接かけずに、必ず布に含ませてからお手入れしてください。

●上記記載以外の道具や洗剤も使用しないでください。

お手入れのしかた

バーナーキャップ

・目詰りしていたら、炎口をブラシや針金などで掃除をする。
・表面は台所用中性洗剤と水を含ませたやわらかい布などでふきとるか、水洗いをします。
・お手入れ後は正しくセットし、正常に燃焼することを確認してください。

お願い
- **バーナーキャップの表面（黒い部分）を台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）以外の洗剤でお手入れをすると黒い部分がはがれることがあります。万一はがれた場合でもそのままご使用いただいて問題ありません。**
- **煮こぼれしたときは、必ずお手入れしてください。**

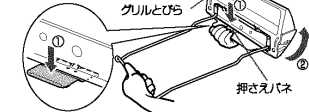
グリル皿・グリルとびら・グリル排気口カバー・グリル焼網

・使用後そのつど台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）を含ませたスポンジたわしでお手入れをする。(取りはずしてお手入れができます。）汚れが落ちにくい場合は、台所用中性洗剤や水で汚れた部分をしめらせ、しばらくしてからスポンジややわらかい布で拭き取ってください。

●グリル皿の取り付け

グリル皿受けの凸部をグリル皿の長穴に確実にいれる。

●グリルとびらの取りはずしかた

1.押さえバネを↓①の方向に下げる。
2.グリルとびらを②の方向にたおす。

●グリルとびらの取り付けかた

1.グリル皿受けのツメ2ヵ所をグリルとびらの角穴にはめ込む。
2.の方向にグリルとびらを回転させる。押さえバネがグリル皿受けに確実にはまっているか確認する。

お願い
- **グリル皿は、汚れたまま使用しますと、こびりついた脂汚れがとれにくくなりシミが残ったり、発火することがあります。**
- **押さえバネには必要以上に力を加えないで下さい。変形してグリルとびらが正しく取り付けられなくなることがあります。**
- **グリル皿・グリル焼網はフッ素コート処理されており、台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）以外の洗剤・みがき粉・硬いものでお手入れをすると、フッ素コートがはがれたり、シミ・変色の原因となりますので使用しないでください。**
- **グリル焼網は、取り替え可能な交換部品です。長期間使用しているうちに、魚がくっつきやすくなったり、フッ素コートがはがれることがあります。**
- **食器洗い乾燥機で酸性やアルカリ性洗剤を使ってグリル皿を洗浄すると、フッ素コートの変色やはがれ、裏面の変色の原因になります。必ず中性洗剤を使用するか、洗剤なしで洗浄してください。**

グリルとびらガラス

※汚れたらそのつどやわらかい布でふき、お手入れをする。
・汚れが落ちにくいときは、台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）で汚れた部分を湿らせておき、水を含んだ布でふきとる。

お願い
- **みがき粉・硬いものでお手入れをすると、ガラスに傷がつき割れる原因になりますので使用しないでください。**

機器表面

●台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）を含ませたスポンジたわし・やわらかい布でふき、お手入れ後は乾いた布で水気をふきとる。

お願い
- **スプレー式洗剤は使用しないでください。機器前面などから内部へ洗剤が入りますと電子基板の誤作動や部品の腐食などにより機器が損傷する場合があります。**
- **印刷・塗装面にはミガキ粉・金属たわしなど硬いものは使わないでください。表面にキズがつきます。**

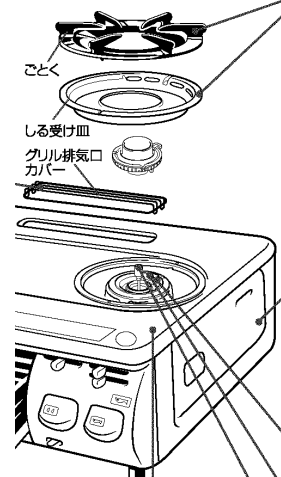
ごとく・しる受け皿

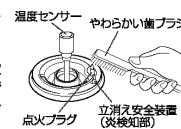
●使用後そのつど台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）を含ませたスポンジたわしでお手入れをする。（お手入れをしないとよごれが焼きつくことがあるので、こまめにお手入れしてください。）

汚れがひどかったり、こびり付きがとれないときは?

- 台所用中性洗剤を混ぜた水を含ませた紙や布で湿らせ、そのまま置いておいたり、またつけ置きしておくと汚れが浮きあがってきます。また、煮洗いするとさらに汚れを落としやすくなります。最後に水洗いし、水気をふき取ります。

それでも汚れがとれない場合は、以下の方法で汚れを落とします。

※ただし、これらは基本的には使っていけないもので、表面にキズがついたり、変色・変質することがあります。目立たない部分で試してからお使いください。
- 重曹を水でぬらしたスポンジや歯ブラシにつけて、汚れを落とします。また、重曹を溶かした水につけ置きした後、汚れを落とします。それでも汚れがとれない場合は、そのまま30分ほど煮込むと汚れを落としやすくなります。残った汚れは、割ばしやヘラを使ってこすり落とします。その後水洗いします。
- 弱アルカリ性洗剤・歯みがき粉・クリームクレンザーをスポンジにつけて、汚れを落とします。

立消え安全装置(炎検知部)・点火プラグ・温度センサー

・汚れや水気をやわらかい歯ブラシなどで落とす。（汚れや水気が付いていると点火しにくくなります。）
・温度センサーをお手入れするときは、温度センサーに片手を添えて、かたくしぼった布で温度センサーの頭部および側面の汚れをふきとってください。

お願い
硬いブラシでお手入れをしたり、立消え安全装置（炎検知部）・点火プラグ・温度センサーを傾けたりしないでください。点火不良や立消えの原因になります。

トッププレート

※汚れたらそのつどやわらかい布でふきお手入れをする。汚れたまま放置するとシミがのこる原因となります。
- 汚れが落ちにくいときは、台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）で汚れた部分を湿らせておき、水を含んだ布でふきとる。

お願い
- **トッププレートを台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）以外の洗剤やみがき粉・硬いものでお手入れをすると、フッ素コートがはがれたりシミ・変色の原因となりますので使用しないでください。**
- **長期間使用するとフッ素コートが変色することがありますが、効果には影響ありません。**
- **トッププレートには安全に関する注意ラベルが張り付けてあります。汚れたり読めなくなったときはやわらかい布などで汚れをふきとってください。また、お手入れの際にははがれないようにご注意ください。もしはがれたり読めなくなった場合は、お買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスで新しいラベルを再購入のうえ、張り替えてください。**

故障かな?と思ったら

⚠警告

■使用中に異常を感じたときはすぐに使用を中止する
あわてずガス栓を閉めてください。

ガス栓を閉める

調べてみると故障でない場合がよくあります。修理を依頼する前に、もう一度チェックしてください。

こんな場合は	調べてください	参照ページ
①点火しない ・点火しにくい ・放電しない ・点火してもすぐ消える ・手を離すと消火する	●ガス栓を全開にしていますか?	13・18
	●ゴム管内に空気が残っていませんか?（朝一番など） ⇒点火操作を繰り返してください。	
	●LPガスがなくなりかけていませんか?	—
	●バーナー炎口がつまっていませんか?	21
	●点火プラグ、立消え安全装置（炎検知部)、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか?	7・22
	●バーナーキャップ、しる受け皿が正しくセットされていますか?	10
	●アルミはく製しる受け皿を使用していませんか? ⇒使用しないでください。	5
	●乾電池が正しくセットされていますか? 乾電池が消耗していませんか?	11
	●点火ロックを解除していますか?	13・18
	●操作ボタンを強めにゆっくりと押していますか?	
	●ブザーが鳴って消火しましたか?	27
	●ゴム管が折れ曲がったり、つぶれたりしていませんか? ⇒ゴム管の折れ曲がり、つぶれを直してください。	—
	●ガス栓のヒューズが作動していませんか? ⇒機器を接続しているガス栓がガステーブルコンロ用であることを確認してください。	12

こんな場合は	調べてください	参照ページ
②炎の状態がおかしい ・炎が安定しない ・炎が黄色い、赤い ・異常音をたてて燃える、消える ・炎が均一でない ・使用中炎が消える ・なべにすすがつく ・火力が変わらない	●バーナー炎口がつまっていませんか?	21
	●点火プラグ、立消え安全装置（炎検知部)、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか?	7・22
	●バーナーキャップ、しる受け皿が正しくセットされていますか?	10
	●アルミはく製しる受け皿を使用していませんか? ⇒使用しないでください。	5
	●ブザーが鳴って消火しましたか?	27
	●チャオバーナーの中央炎口部のみ点火時や弱火にしたときに火が消える場合がありますが、異常ではありません	13
	●グリル使用時にコンロを使用すると焼物の塩分（ナトリウム）やカルシウムが燃えて、炎が赤くなりますが、異常ではありません。	—
	●バーナーの炎は点火プラグ、立消え安全装置、ごとく部分などで炎が短くなっています。異常ではありません。	—
	●火力調節つまみをゆっくり操作していますか?	13
	●風が吹き込んでいませんか? 扇風機や冷暖房機器の風が当たっていませんか?	7
	●加湿器を使用すると水分に含まれるカルシウムが燃えて炎が赤くなることがありますが、異常ではありません。	—
	●火力調節しても炎の大小が変わらないように見える火力位置がありますが、異常ではありません。また、火力調節時に一瞬炎が黄色くなったり、大きくなる場合がありますが異常ではありません。	—
③使用中や消火後に音がする ・「ポン」と音がする ・キシミ音がする ・「シャー」と音がする	●コンロバーナー使用後に「ポン」という火の消えた音がしますが、異常ではありません。	13
	●点火後や消火後にキシミ音がでますが、加熱や冷却されるときに、金属が膨張収縮して起こる音で、異常ではありません。	—
	●コンロバーナー使用中「シャー」と音がでますが、燃焼するガスの通過音で、異常ではありません。	
④点火すると他のバーナーも放電する	●他のバーナーも同時に放電します。異常ではありません。	13・18
⑤操作ボタンから手を離しても放電している	●操作ボタンから手を離しても放電が続きます。（最長約10秒）異常ではありません。	

故障かな?と思ったら

こんな場合は	調べてください	参照ページ
⑥ガスの臭いがする	●ゴム管がひび割れたり、穴があいていませんか?	5
	●ゴム管が確実に接続されていますか?	4·5·12
⑦標準バーナー使用中に… ・調理中に消火する ・自動消火しない ・点火してもすぐ消える ・なべ底がひどく焦げついて消火した	●なべの形状や材質が適していますか?	9・14
	●なべ底が凹凸していませんか?	9
	●なべ底や温度センサーが汚れていませんか?	9・22
	●油の量があっていますか?	9・14
	●から焼きに近い調理をしていませんか?	15
	●フライパンやなべをふったり、浮かせて調理していませんか?	—
	●長時間使っていませんか? ⇒消し忘れタイマーが作動しました。再点火してください。	2·15·19·27
	●冷凍食品や冷凍したなべをそのまま調理していませんか?	15
	●カレーやシチューの再加熱ですか? ⇒水を加え弱火で様子を見ながら調理してください。	—
	●カラメル、みその加熱など水分のほとんどない料理や中火で調理していませんか?焦げつきがひどくなる場合があります。	
	●温度センサーが高温になっていませんか? ⇒水を入れたなべやぬれふきんなどで温度センサーを冷やしてください。	19
	●火力を中火や弱火にして使用した場合、調理によっては消火機能が作動して途中消火する場合があります。 ⇒再度点火してご使用ください。	—
	●圧力なべや無水なべを使用した料理、フライパンを使用した鶏のもも焼きなど焦げつき消火機能が働き、消火する場合があります。 ⇒再度点火してご使用ください。	
⑧調理中に消火する	●長時間使っていませんか? ⇒消し忘れタイマーが作動しました。再点火してください。	2・15・19・27
	●グリル過熱防止センサーが作動した場合は、約3分程度待ってから使用してください。	2·19·27

こんな場合は	調べてください	参照ページ
⑨グリル使用時 ・焼けすぎる ・焼け足りない ・焼けムラ ・煙が出る	●しっかり解凍していますか?	17
	●みそや粕は取ってから焼いていますか?	
	●魚の置き方は合っていますか?	
	●塩加減は良いですか?	
	●脂の多い魚などを焼くと煙が多く出るため、排気口以外からも煙が出る場合があります。	16
	●初めてグリルを使うときグリルや排気口以外から煙や臭いがでます。グリルには加工油を使っておりその油を焼き切るためで異常ではありません。	
	●食材にあった火力調節をしてください。	18
⑩ブザーが鳴った ・数回鳴った ・鳴り続ける	●安全機能が作動しています。 ⇒確認してください。	27
	●グリル使用中に3分毎にブザーが鳴るグリルお知らせブザーです。	2
	●乾電池が消耗しています。 ⇒新しい乾電池と交換してください。	11·19·27
⑪赤いランプが点滅する ・電池交換サイン ・グリル点火確認ランプ	●乾電池の交換時期が近づいています。 ⇒新しい乾電池を用意してください。	19
	●自動消火した後、グリルの操作ボタンを消火の状態に戻しましたか?	18
	●点火操作時「パチパチ」と放電するとともに、電池交換サイン、グリル点火確認ランプがうすく点滅することがありますが、故障ではありません。	—
⑫部品が変色する ・表面が変色する ・ごとくが変色する ・バーナーボディが変色する	●酸性やアルカリ性洗剤を使用していませんか?	20
	●ごとく先端は、炎が当たり白くざらざらになることがありますが、使用上問題ありません。	—
	●炎の熱や、煮こぼれによりバーナーボディが変色することがありますが、使用上問題ありません。	—

なお、異常のあるときやおわかりにならないときには、お買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスへご相談ください。不完全な処置は事故のもとになります。

故障かな?と思ったら

表示とブザーについて

ブザー音	表示	部位	内容	原因	処置と再使用時の注意	参照ページ
ピー5回	表示なし	標準バーナー	天ぷら油過熱防止機能作動 焦げつき消火機能作動	天ぷら油の過熱・焦げつき・消し忘れによる過熱・から炊きなど	●「故障かな?と思ったら」のこんな場合は⑦を確認する。 ●やけどに注意して再点火を行う。 ●天ぷら油過熱防止機能作動中（温度センサーが高温のままの状態）は、点火しても手を離すと消火する場合があります。	2・19・25
ピー3回	表示なし	コンロバーナー	立消え安全装置作動	炎の吹き消え・煮こぼれした場合・点火しなかった場合など	●「故障かな?と思ったら」のこんな場合は①、②を確認する。 ●周囲にガスがなくなるまで待ってから再点火を行う。	19・23・24
	電池交換サイン　点灯	コンロバーナー グリル	電池交換サインのお知らせ	乾電池の消耗	●乾電池を交換してください。	11・19
	「ピカピカッ、ピカピカッ、…」ダブル点滅	グリル	立消え安全装置作動	炎の吹き消え・点火しなかった場合など	●「故障かな?と思ったら」のこんな場合は①、②を確認する。 ●グリルとびらを開け、空気を入れ替えてから再点火を行う。	19・23・24
	「ピカピカッ、ピカピカッ、…」ダブル点滅	グリル	グリル過熱防止センサー作動	グリルのから焼き・消し忘れ・連続して使用した場合・少ない食材など	●操作ボタンを押して戻し、約3分程待ってから点火操作をしてください。 ●作動中（グリル過熱防止センサーが高温のままの状態）は、点火しても手を離すと消火します。	2・19
ピー1回	表示なし	標準バーナー	コンロ消し忘れタイマー作動	使用開始から約2時間たちました。	●操作ボタンを押して戻す。 ●続けて使用する場合は再点火を行う。	
	表示なし	チャオバーナー		使用開始から約1時間たちました。		
	「ピカッ、ピカッ、…」と点滅	グリル	グリル消し忘れタイマー作動	使用開始から約15分たちました。		
ブザーが鳴り続ける	表示なし	コンロバーナー	温度センサー グリル過熱防止センサー 電子部品 の故障	部品が故障しています。	●ガス栓を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。	別添 大阪ガスのお問い合わせ先
	「ピカピカッ、ピカピカッ、…」ダブル点滅	グリル				

長期間使用しない場合

- ●お部屋のガス栓を必ず閉めてください。（つまみのないガスコンセントの場合は、ガスコンセントからソケットをはずす）
- ●ガス通路部分はほこりが入らないように機器のホースエンドやガスコードの接続口には必ずキャップをしてください。
- ●乾電池をはずしてください。
- ●お手入れしておくと、次回使用するときに便利です。

交換部品（お客様にて取り替え可能な消耗部品）

●下記の部品（有償）は、お客様ご自身にてお取り替えしていただくことができます。交換の際は製品の型式をご確認のうえ、お買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスにてお求めください。

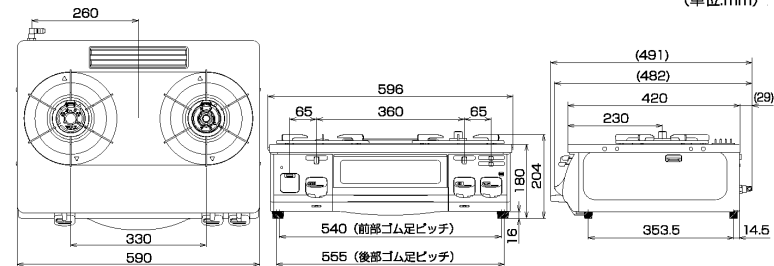
交換部品＼品番		110-R120／R121型		
		希望小売価格（税込）	希望小売価格（税抜）	部品コード
ごとく	チャオ･標準バーナー用	¥1,050	¥1,000	1110-1240-0003
しる受け皿	チャオ･標準バーナー用	¥ 630	¥ 600	1110-1240-0002
バーナーキャップ	チャオバーナー用	¥1,260	¥1,200	1110-1240-0130
	標準バーナー用	¥1,155	¥1,100	1110-1240-0149
グリル排気口カバー		¥ 840	¥ 800	1110-4000-0009
グリル皿		¥2,100	¥2,000	1110-R120-0017
グリル焼網		¥2,625	¥2,500	1110-5090-1018

※乾電池はもよりの電気店等でお買い求めください。
（2004年6月現在の価格です。価格・仕様は変更される場合があります。あらかじめご了承ください）

寸法図・仕様

寸法図

図は110-R120型です。110-R121型はチャオバーナーと標準バーナーが左右逆になります。

（単位:mm）

仕様

品名	ガステーブルコンロ	
品番	110-R120	110-R121
型式の呼び	RTS-M600VF-1L	RTS-M600VF-1R
型式名	RTS-M60V	
点火方法	連続放電点火式	
外形寸法	高さ180㎜（トッププレートまで）×幅596㎜×奥行491㎜	
質量（本体）	14㎏	
安全装置	立消え安全装置（全バーナー）、天ぷら油過熱防止機能（標準バーナー） 消し忘れタイマー(チャオバーナー約1時間、標準バーナー約2時間、グリル約15分)	
電源	DC3.0V（単1形アルカリ乾電池×2個）	
付属品	単1形アルカリ乾電池×2個、取扱説明書、保証書、クッキングブック	

使用ガス 使用ガスグループ		1時間当たりのガス消費量 個別ガス消費量 チャオバーナー	個別ガス消費量 標準バーナー	個別ガス消費量 グリル	全点火時ガス消費量	ガス接続
都市ガス	12A	3.95kW (3400kcal/h)	2.77kW (2380kcal/h)	2.38kW (2050kcal/h)	8.76kW (7530kcal/h)	内径 9.5㎜ ガス用ゴム管
	13A	4.24kW (3650kcal/h)	2.97kW (2550kcal/h)	2.56kW (2200kcal/h)	9.40kW (8080kcal/h)	
LPガス用		4.21kW (0.301kg/h)	2.95kW (0.211kg/h)	2.69kW (0.192kg/h)	9.35kW (0.668kg/h)	